

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1069. Punsch

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

und nimmt zu 1 Maas Saft 3 Pfd. fein gestoßenen Zucker, rührt es sehr gut durch einander, und treibt es nochmals durch ein Haarsieb; dann füllt man es in Bouteillen, stopft es gut zu, verpicht es, thut sie in den Keller, und bedeckt es mit Sand. Will man dann Gefrorenes machen, so wird auf eine Flasche Saft eine Flasche Wasser genommen, nach Verhältniß Citronensaft und noch der nöthige Zucker. Man kann auch bei dem Saftgefrorenen den Citronensaft weg, und demselben ganz seinen eigenthümlichen Geschmack lassen.

Diese Art Säfte sind wohl die allerbesten zu Gefrorenem, nur hat man dabei zu risquieren, daß oft viele Bouteillen zerspringen, und man dann dadurch des Saftes verlustig wird.

1069. Punsch. — 3 Drangen und 3 Citronen werden ganz leicht an Zucker abgerieben, der Zucker in eine Schüssel gethan, der Saft der Citronen und Drangen dazu. $\frac{1}{2}$ Loth Thee wird mit einer Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat durchgeseiht, und zu obigem Zucker, wozu noch $\frac{1}{4}$ Pfd. in ganz kleine Stückchen geschlagener Zucker gethan wird, geschüttet; Arak oder Rum nach Gutfinden; dann noch einmal durch eine reine Serviette passirt. Man kann auch nach Belieben Wein unter den Punsch nehmen, nur muß es guter französischer seyn, sonst würde der Punsch verdorben werden.

1070. Limonade. — Man schält zwei Citronen ganz leicht ab, thut die Schalen in eine Porzainschüssel, schüttet eine Flasche Wasser dazu, deckt es gut zu, und läßt es so mehrere Stunden, oder besser über Nacht, stehen. Der Saft der Citronen nebst den zwei Drangen wird ausgepreßt. 16 bis 18 Loth Zucker wird geläutert, dann vom Feuer gestellt und etwas erkühlen lassen. Das Wasser von den Schelfen wird nun rein abgeschüttet, nebst dem Saft zu dem Zucker gethan, dann noch so viel anderes Wasser dazu gege-